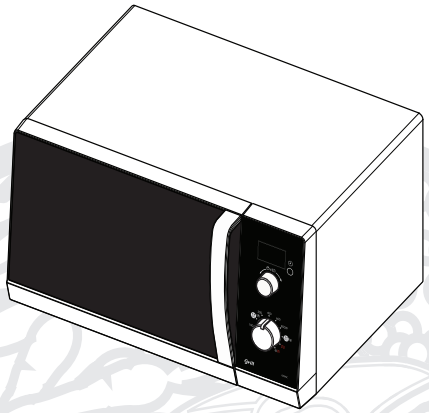
SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Bruksanvisning og råd om matlaging

GE82NC



Kort oversikt 2
Ovnen 2
Kontrollpanel 3
Inventar 3
Slik bruker du bruksanvisningen 4
Sikkerhetstiltak 4
Installering av mikrobølgeovnen 5
Tidsinnstilling 6
Hvordan en mikrobølgeovnen virker 6
Kontroller at ovnen fungerer riktig 7
Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem 7
Matlaging og oppvarming 8
Effektnivåer 8
Å slå av mikrobølgeovnen 8
Justere ovnstiden 8
Manuell tining 9
Bruke funksjonen for automatisk tining 9
Innstillinger for automatisk tining 9
Varmeelementets stilling 10
Valg av tilbehør 10
Grilling 11
Kombinasjon av mikrobølger og grill 11
Råd om kokekar 12
Råd om matlaging 13
Rengjøring av mikrobølgeovnen 20
Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen 21
Tekniske data 21

Eco RoHS compliant

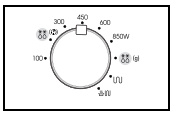
RoHS-kompatibel

Produktet er i henhold til "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment", og vi bruker ikke de 6 farlige materialene- kadmium(Cd), bly (Pb), kvikksølv (Hg),heksavalent krom (Cr+6), polybromerte bifenyler (PBBs), polybromerte difenyletere (PBDEs)- i våre produkter.

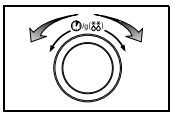
NO

Kort oversikt

Hvis du vil lage mat

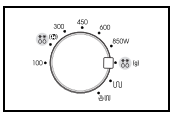


1. Sett maten i ovnen.
   Velg effektnivå ved å dreie bryteren for **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)**.

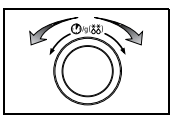


2. Velg koketid ved å dreie **TIDSBRYTEREN** (⏱).
   Resultat : Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder.

Hvis du vil tine frossen mat

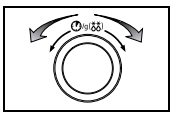


1. Drei **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)** til symbolet for **tining** (⏱/g).



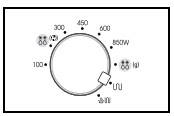
2. Drei **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**(⏱/g) til en passende tid.
   Resultat : Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder.

Hvis du vil justere koketiden

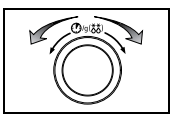


La maten bli stående i ovnen.
Drei **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**(⏱/g) til ønsket tid.

Hvis du vil grille mat

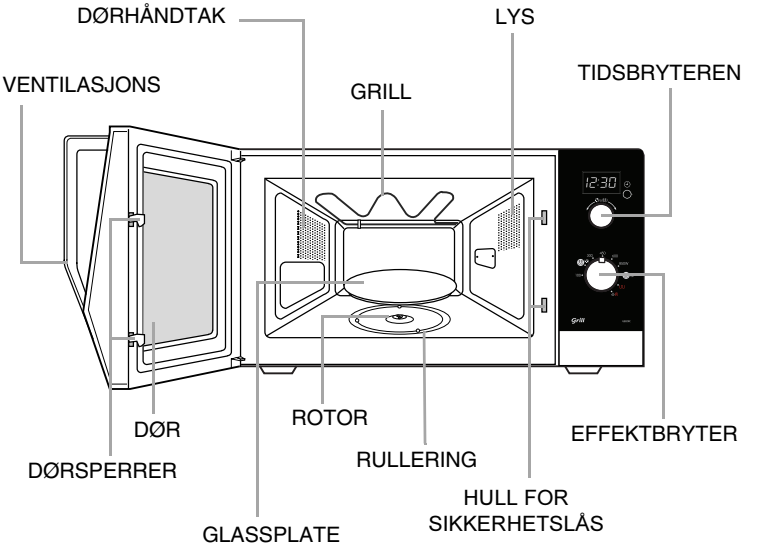


1. Drei **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)** til **grillsymbolet** (⏦).

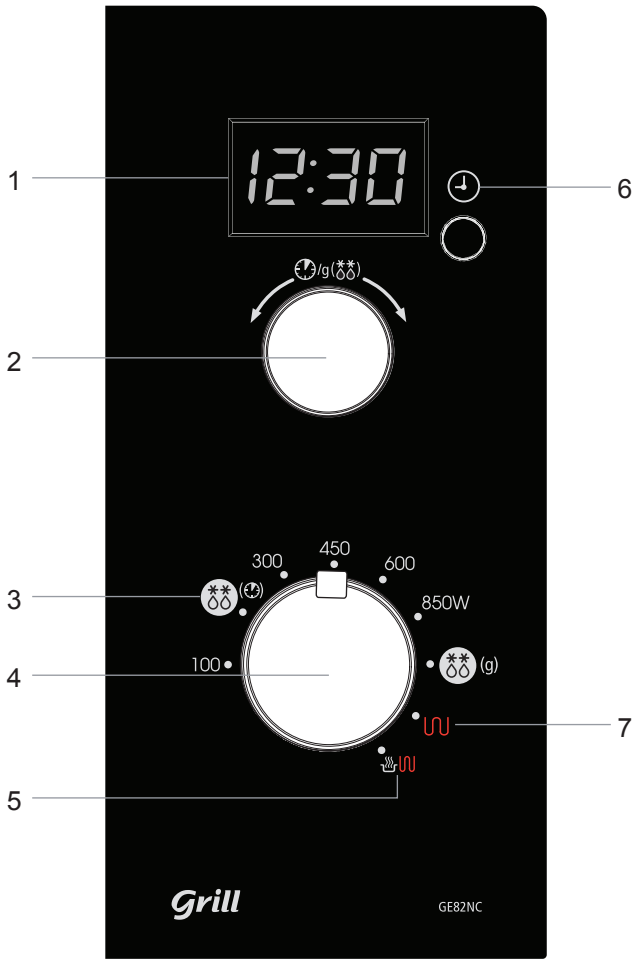


2. Drei **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**(⏱/g) til passende tid.
   Resultat : Oppvarmingen starter etter ca. to sekunder

Ovnen



Kontrollpanel

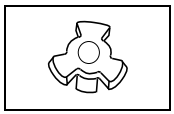


1. FUNKSJONSVINDU
2. TIDSBRYTER
3. TINING
4. EFFEKTBRYTER
5. KOMBINASJON (Mikrobølger+grill)
6. URINNSTILLINGS BRYTER
7. GRILL

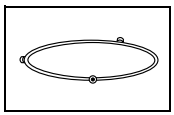
Inventar

NO

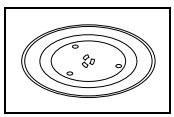
Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med inventar som kan brukes på forskjellige måter.



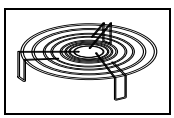
1. **Rotor,** allerede plassert over motorakslingen nederst i mikrobølgeovnen.
   Formål: Rotoren får glassplaten til å rotere.



2. **Rullering,** legges i midten av mikrobølgeovnen.
   Formål: Rulleringen er underlag for glassplaten.



3. **Glassplate,** legges på rulleringen og slik at midten ligger på rotoren.
   Formål: Glassplaten er hovedunderlaget for matlaging. Den er lett å ta ut for rengjøring.



4. **Metallstativ**, som settes oppå glassplaten.
   Formål: Metallstativet brukes til grilling og til kombinasjon av grilling og annen matlaging.

☛ Mikrobølgeovnen må IKKE brukes uten rulleringen og glassplaten.

NO

Slik bruker du bruksanvisningen

Du har nettopp kjøpt en SAMSUNG mikrobølgeovn. Denne bruksanvisningen inneholder mye verdifull informasjon om hvordan du bruker mikrobølgeovnen:

- ***Sikkerhetsregler***
- ***Passende tilbehør og kokekar***
- ***Nyttige tips om matlaging***

På innsiden av permen finner du en kort oversikt som forklarer mikrobølgeovnens fire grunnleggende funksjoner:

- ***Matlaging/oppvarming***
- ***Tining av frosne matvarer***
- ***Grilling av mat***
- ***Økning av koketiden***

Foran i heftet finner du tegninger av mikrobølgeovnen og - enda viktigere - av betjeningspanelet, slik at du lett kan lære deg knappenes funksjon.

"Trinn-for-trinn"-prosedyrene vises ved fire forskjellige symboler:

Viktigt

Merk

Forsiktig

Drei

SLIK UNNGÅR DU Å BLI UTSATT FOR MIKROBØLGER

Den som ikke tar hensyn til følgende forsiktighetsregler, kan bli utsatt for skadelig mikrobølgeenergi.

(a) Prøv under ingen omstendighet å bruke ovnen med døra åpen eller fikle med sikkerhetssperrene (dørsperrene) eller stikke noe inn i åpningene.

(b) Plasser aldri noen gjenstand mellom ovnsdør og front, og la aldri rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningsflatene. Pass på at dør og dørtetningsflater holdes rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Bruk aldri ovnen hvis den er skadet. Få den reparert av kvalifisert servicepersonell som har fått opplæring av produsenten.
Det er spesielt viktig at ovnsdøra lukkes skikkelig, og at det ikke finnes skader på:
(1) dør, dørtetninger og tetningsflater
(2) dørhengsler (skadet eller løse)
(3) elektrisk ledning

(d) Ovnen må ikke reguleres eller repareres av andre enn godt kvalifisertservicepersonell opplært av produsenten.

Sikkerhetstiltak

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.
LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.
Før du tilbereder mat eller væske i mikrobølgeovnen, må du kontrollere at følgende sikkerhetstiltak er gjennomført.

- Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
  IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvkant, grillspyd, gafler osv.
  Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer.
  Årsak: Det kan oppstå elektriske gnister som kan skade ovnen.
- Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av faren for antenning.
  Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke aviser eller klær
- Hvis du oppdager røyk, slår du av ovnen eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen. For å forhindre dette: La **ALLTID** maten hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevne seg ut.
  Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming.
  Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:
  * Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
  * Dekk med en ren, tørr forbinding.
  * Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.
- Fyll **ALDRI** beholderen helt opp, og bruk en beholder som er bredere i toppen enn i bunnen for å forhindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan også eksplodere ved overoppheting.Du må **ALDRI** varme en tåteflaske med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet.
- Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.
- Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.
  Du må heller ikke varme opp lufttette eller vakumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.
- Ovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.
- **IKKE** dekk ventilasjonshullene med stoff eller papir. Det kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen.
  Ovnen kan overopphetes og automatisk slå seg av. Den vil ikke kunne brukes før den har kjølt seg ned tilstrekkelig.
- Bruk **ALLTID** grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.
- **IKKE** berør varmeelementene eller veggene inni ovnen før ovnen er avkjølt.

Sikkerhetstiltak (forts.)

- Ikke senk strømkabelen eller kontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra oppvarmede overflater.
  Ikke bruk dette apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt.
- Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.

Årsak: Den varme luften eller dampen som slippes ut, kan føre til forbrenninger.

- Du kan høre en klikkende lyd under bruk (særlig ved tining).

Årsak: Denne lyden er normal, og oppstår når den elektriske spenningen varierer.

- **IKKE** bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Strømmen vil kobles ut automatisk av sikkerhetsgrunner. Du kan bruke den på vanlig måte igjen etter at den har stått i mer enn 30 minutter.
  Det beste er å la et glass vann stå inne i ovnen hele tiden. Vannet vil da absorbere mikrobølgeenergien i tilfelle ovnen startes ved et uhell.
- Mikrobølgeovnen må ikke plasseres i et skap.

VIKTIG

- Små barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke være alene i nærheten av mikrobølgeovnen når den er i bruk. Ting som barna er interessert i, bør ikke oppbevares eller gjemmes rett over ovnen.
- Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- **IKKE** bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses. (Hvis det medfølger.)

ADVARSEL:
Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL:
Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL:
Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

ADVARSEL:
Barn må bare få lov til å bruke ovnen uten tilsyn etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

ADVARSEL:
På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

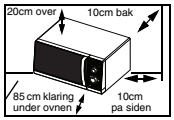
ADVARSEL:
Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

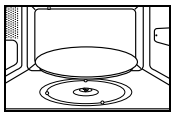
- Av sikkerhetsgrunner må du aldri gjøre rent apparatet med dampstråle eller høytrykksspyler.

Installering av mikrobølgeovnen

NO

Plasser ovnen på en flat overflate 85 cm over gulvet. Overflaten må være sterk nok til å bære vekten av ovnen trygt.





1. Når du installerer ovnen, må du kontrollere at den får tilstrekkelig ventilasjon. Det må minst være 10 cm fritt rom bak og på sidene av ovnen, og minst 20 cm fritt rom over ovnen.
2. Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen.
   Installer den roterende ringen og fatet.
   Kontroller at fatet roterer fritt.
3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

☛ Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
For din egen sikkerhet må du koble ledningen til en 3-pinners jordet vekselstrømkontakt med 230 volt og 50 Hz. Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning.

☛ Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en vanlig ovn eller radiator. Spesifikasjonene for strømforsyningen til ovnen må respekteres, og eventuelle skjøteledninger som brukes, må ha samme standard som strømledningen som følger med ovnen. Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

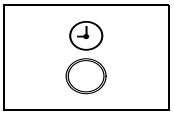
NO

Tidsinnstilling

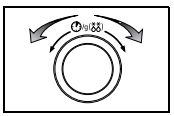
Mikrobølgeovnen har et innebygget ur. Når strømmen er på, står det automatisk "12:00" på skjermen. Angi gjeldende klokkeslett. Tiden kan vises i 12- eller 24-timers system. Du må stille inn uret:

- ***Når du installerer mikrobølgeovnen første gang***
- ***Etter strømbrudd***

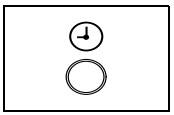
✉ Ikke glem å stille inn sommertid og vintertid.



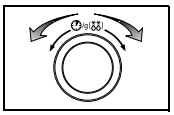
1. For å vise tiden i ... trykker du på (🕘)-knappen ...
24-timers system én gang
12-timers system to ganger



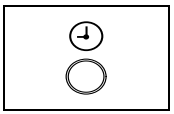
2. Still inn timene ved å dreie **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)** (🕘/g/🍽).



3. Trykk på (🕘)-knappen.



4. Still inn minuttene ved å dreie **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)** (🕘/g/🍽).



5. Trykk på (🕘)-knappen.

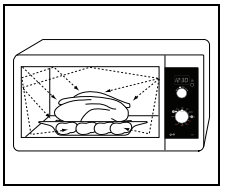
Hvordan en mikrobølgeovnen virker

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Den frigitte energien varmer opp matvarer uten at de forandrer form eller farge

Med mikrobølgeovnen kan du:

- ***Tine frossen mat***
- ***Tilberede mat***
- ***Oppvarming***

<u>Virkemåte</u>



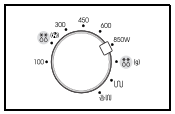
1. Mikrobølger generert av magnetronen (elektronrøret) fordeles jevnt når maten roterer på glassplaten. Maten varmes derfor jevnt opp.
2. Mikrobølgene absorberes i det ytterste laget av maten (2,5 cm). Oppvarmingen fortsetter deretter etter hvert som varmen spres inne i maten.
3. Ovnstiden varierer med oppskriften og matvarenes beskaffenhet:
   - Mengde og tetthet
   - Vanninnhold
   - Opprinnelig temperatur (kjøleskaps- eller romtemperatur)

☛ Ettersom det innerste av maten blir oppvarmet ved varmefordeling, fortsetter oppvarmingen etter at du har tatt maten ut av mikrobølgeovnen. Overhold derfor ventetider som er angitt i oppskrifter og i denne bruksanvisningen, slik at varmen får tid til å fordele seg i maten. Dermed sikrer du at:

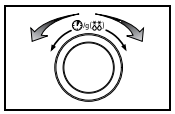
- Maten blir jevnt oppvarmet helt inn til midten
- Maten har jevn temperatur tvers igjennom

Kontroller at ovnen fungerer riktig

Det er enkelt å kontrollere at mikrobølgeovnen virker som den skal. Sett en bolle med vann på glassplaten og lukk døra.



1. Still inn på maksimal effekt ved å dreie **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)**.



2. Sett ovnstiden ved å dreie **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**(⏱/lg(⚖)).

Resultat : Lyset i ovnen tennes og glassplatene begynner å rotere.

1) Oppvarmingen begynner, og når den slutter piper ovnen fire ganger
2) Sluttsignalet vil gjentas med tre pip hvert minutt.
3) Klokkeslettet vises igjen.

✉ Ovnens støpsel må være satt inn i stikkontakten. Glassplaten må være på plass i ovnen. Hvis annet effektnivå enn det maksimale brukes, tar det lengre tid før vannet koker.

Hvis du er i tvil eller det oppstår et problem

NO

Hvis et av problemene nedenfor oppstår, kan du prøve det foreslåtte tiltaket.

◆ Dette er normalt.
- Kondens inne i ovnen
- Luftstrøm rundt dør og ytterside
- Lett refleks rundt dør og ytterside
- Damp fra dørsprekk eller ventiler

◆ Ovnen starter ikke når du dreier **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**(⏱/lg(⚖)).
- Er døra helt lukket?

◆ Maten er på ingen måte ferdig.
- Har du innstilt tiden riktig?
- Er døra lukket?
- Har du overbelastet strømkretsen, slik at sikringen har gått?

◆ Maten er enten for mye eller for lite oppvarmet.
- Var den innstilte tiden riktig for den aktuelle retten?
- Valgte du riktig varmeeffekt?

◆ Knitring og spraking inne i ovnen (elektrisk lysbue).
- Har du bruket en tallerken med metalldekor?
- Har du latt en gaffel eller et annet metallredskap bli igjen i ovnen?
- Ligger aluminiumfolie for nær veggene inne i ovnen?

◆ Ovnen gir interferens i radio eller fjernsyn.
- Det kan oppstå lett interferens i radio eller fjernsyn når ovnen brukes. Dette er normalt. For å løse dette problemet kan du plassere ovnen lengst mulig unna fjernsynsapparat, radioapparat og antenne.
- Hvis ovnens mikroprosessor mottar interferens, kan displayet bli forstyrret. For å løse dette problemet trekker du ut og setter inn igjen støpselet. Still inn tiden på nytt.

✉ Hvis disse forslagene ikke løser problemet ditt, må du kontakte din lokale forhandler eller SAMSUNGs serviceavdeling.

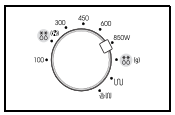
NO

Matlaging og oppvarming

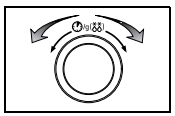
Her beskriver vi hvordan du kan lage eller varme opp mat.

Du må ALLTID kontrollere mikrobølgeovnens innstillinger før du lar maten stå uten tilsyn.

Først setter du maten midt på glassplaten. Lukk døra.



1. Still inn maksimal effekt ved å dreie **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)**.
(MAKSIMAL EFFEKT = 850 W)



2. Still inn tiden ved å dreie**TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**( ).
Resultat : Lyset i mikrobølgeovnen slås på, og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og du hører fire pipelyder når ovnstiden er ute.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt.
3) Klokkeslettet vises igjen.

☛ Du må **aldri** slå på mikrobølgeovnen når den er tom.

✉ Du kan forandre effektnivå underveis ved å dreie **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)**.

Effektnivåer

Du kan velge mellom flere effektnivåer.

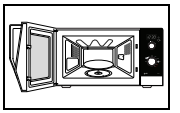
Effektnivå	Utgangseffekt	
	Mikrobølgeovn	Grill
HØYT	850 W	
OPPVARMING	700 W	
MIDDELS HØYT	600 W	
MIDDELS	450 W	
MIDDELS LAVT	300 W	
TINING ( )	180 W	
LAVT/HOLDE VARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
KOMBINASJON ( )	850 W	1100 W
	(27%)	(73%)

✉ Hvis du velger høyere effektnivå, må ovnstiden reduseres.

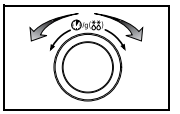
✉ Hvis du velger lavere effektnivå, må ovnstiden økes.

Å slå av mikrobølgeovnen

Du kan slå av mikrobølgeovnen når som helst for å kontrollere maten.

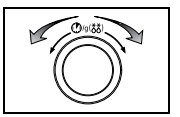


1. Du kan slå av ovnen midlertidig ved å åpne døra.
Resultat : Ovnen slås av. For å fortsette oppvarmingen lukker du døra.



2. Du kan slå av ovnen helt ved å dreie **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**( ) mot venstre.
Displayet viser " : 0 ".

Justere ovnstiden

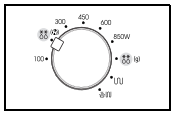


Du kan justere gjenværende ovnstid ved å dreie **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**( ).
Du kan øke eller redusere ovnstiden underveis ved å dreie bryteren mot høyre eller venstre.

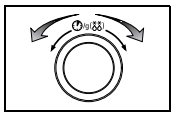
Manuell tining

Med tinefunksjonen kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk.

Først plasserer du maten midt på glassplaten og lukker døra.



1. Drei **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)** til symbolet for **tining** (⁂).



2. Drei **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**(⏱/g/⁂) til passende tinetid.

Resultat : Lyset i ovnen tennes, og glassplaten begynner å rotere.

1) Oppvarmingen starter, og du hører fire pipelyder når ovnstiden er ute.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt.
3) Klokkeslettet kommer til syne igjen.

✉ Bruk bare mikrobølgesikkert servise.

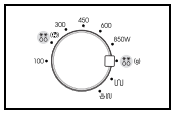
Bruke funksjonen for automatisk tining

NO

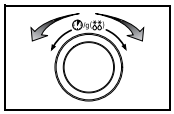
Med funksjonen automatisk tining kan du tine kjøtt, fjærkre eller fisk.

Først plasserer du den frosne maten midt på det roterende fatet og lukker

døren.



1. Vri velgeren **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)** til symbolet for **automatisk tining**(⁂)



2. Vri på hjulet **TIME/WEIGHT (TID/VEKT)**(⏱/g/⁂) for å stille inn egnet vekt.

Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere.

1) Tilberedningen starter, og ovnen gir fra seg fire pip når den er ferdig.
2) Sluttpåminnelsessignalet vil pipe tre ganger (en gang hvert minutt).
3) Gjeldende klokkeslett vises igjen.

✉ Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

Innstillinger for automatisk tining

Fjern all emballasje før tining.

Plasser den frosne maten på et fat.

Vend maten når ovnen piper.

Overhold behørig hviletid etter at automatisk tining er ferdig.

Mat	Porsjon	Hviletid	Anbefaling
Kjøtt	200-1 500 g	20-60 min	Skjerm kantene med aluminiumsfolie.
Fjærkre	200-1 500 g	20-60 min	Vend maten når ovnen piper.
Fisk	200-1 500 g	20-50 min	

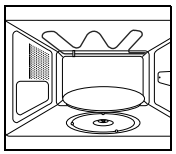
NO

Varmeelementets stilling

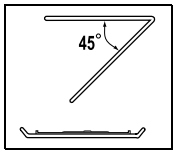
Varmeelementet brukes til grilling. Det kan plasseres i en av to stillinger:

- **Vannrett for grilling eller kombinert mikrobølger og grilling.**

☛ Flytt varmeelementet bare når det er kaldt og bruk ikke unødig kraft for å sette det i loddrett stilling.



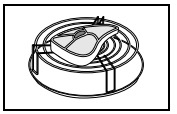
For å sette varmeelementet i...	Så
Vannrett stilling (grill eller kombinert mikrobølger og grill)	◆ Trekk varmeelementet mot deg ◆ Skyv det oppover til det er parallelt med taket i ovnen



Når en vasker ovnen inni, kan det være lurt å dra varmeelementet 45° ned for å komme til bedre.

Valg av tilbehør

Bruk beholdere som tåler mikrobølger; bruk ikke plastbeholdere, plasttallerkener, pappkrus, papirservietter e.l.

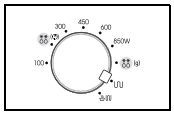


Til kombinert tilberedning (grill og mikrobølger), bruk bare kokekar som tåler mikrobølger og stekeovn. Kokekar eller redskaper av metall kan skade mikrobølgeovnen.

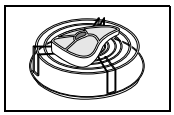
✉ Les mer om kokekar og utstyr i kapitlet “Råd om kokekar” på side 12.

Grilling

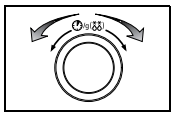
Med grillen kan du varme og brune mat raskt, uten å bruke mikrobølger. Til dette bruk er mikrobølgeovnen utstyrt med et grillstativ.



1. Forvarm grillen til riktig temperatur ved å dreie effektbryteren til **grillsymbolet** (⎍⎍) og dreie **TIDSBRYTEREN** (◷) til ønsket tid.



2. Åpne ovnsdøra. Sett maten på stativet og stativet på glassplaten.
Lukk døra.



3. Innstill tiden ved å dreie **TIME/WEIGHT (TID/ VEKT)**(◷/g/⁂).
Resultat : Lyset i ovnen tennes og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og når den er fullført piper ovnen fire ganger.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt
3) Klokkeslettet kommer frem igjen.

✉ Vær ikke urolig om varmen slås av og på under grillingen.
Dette systemet skal hindre at ovnen blir for varm.

☛ Bruk alltid grytekluter når du tar i kokekarene i ovnen, da de blir svært varme. Kontroller at varmeelementet står i vannrett stilling.

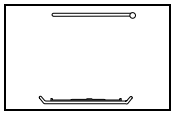
Kombinasjon av mikrobølger og grill

Du kan også kombinere matlaging med mikrobølger og grilling, hvis du vil ha maten fort ferdig og brune den samtidig.

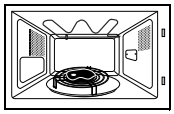
NO

☛ Bruk ALLTID kokekar som tåler både mikrobølger og stekeovn. Glass eller keramiske kar er ideelle, fordi de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

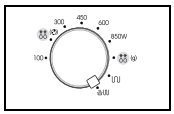
☛ Bruk ALLTID grytekluter når du tar i kokekarene i ovnen, da de vil være svært varme.



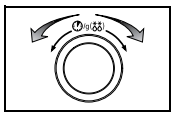
1. Pass på at varmeelementet står vannrett; se mer om dette på side 10.



2. Åpne ovnsdøra. Sett maten på stativet og stativet på glassplaten.
Lukk døra.



3. Sett **COOKING POWER CONTROL (KOKEEFFEKT)** på riktig effektnivå (⎍⎍).



4. Innstill tiden ved å dreie **TIME/WEIGHT (TID/ VEKT)**(◷/g/⁂).
Resultat : Lyset i ovnen tennes og glassplaten begynner å rotere.
1) Oppvarmingen starter, og når den er fullført piper ovnen fire ganger.
2) Som en påminnelse piper ovnen tre ganger hvert minutt
3) Klokkeslettet vises igjen.

Råd om kokekar

NO

For at det skal være mulig å lage mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene ha anledning til å trenge gjennom maten uten å bli reflektert eller absorbert av det maten ligger i eller på (som vi her kaller kokekaret).

Det er derfor viktig at du bruker riktig kokekar. Hvis kokekaret er merket mikrobølgesikkert (microwave-proof), er alt i orden.

Denne tabellen viser forskjellige typer kokekar og angir om og hvordan de bør brukes i mikrobølgeovnen.

Kokekar	Mikrobølge sikkert	Kommentarer
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte overflater mot for sterk oppvarming. Lysbue kan dannes hvis folien ligger for nær veggene inne i ovnen eller det er brukt for mye.
Stekeplate	✓	Må ikke forvarmes i mer enn åtte minutter.
Porselen og steintøy	✓	Porselen, keramikk, glasert steintøy og beinporselen er vanligvis velegnet, hvis de ikke har metalldekor.
Engangsservise av polyester og papp	✓	Dypfryst mat kan være pakket i servise av denne typen.
Hurtigmatpakninger		
• Kopper og beholdere av polystyren	✓	Kan brukes til å varme mat. Blir det for varmt, kan polystyren smelte.
• Papirposer	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metallpynt	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue.
Glassvarer		
• Ildfaste fat	✓	Kan brukes hvis de ikke har metalldekor.
• Fine glassvarer	✓	Kan brukes til å varme mat og væsker. Tynt glass kan knuses eller sprekke ved rask oppvarming.
• Hermetikkglass	✓	Lokket må fjernes. Bare egnet til oppvarming.
Metall		
• Tallerkener og kar	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue og brann.
• Lukkebånd for fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kortvarig matlaging og oppvarming. Også til å suge opp overflødig fuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan forårsake elektrisk lysbue..
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmeholdig termoplast. Noen andre plasttyper kan misdannes eller misfarges ved høye temperaturer. Bruk ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktighet. Bør ikke berøre maten. Vær forsiktig når folien skal fjernes, da varm damp slippes ut.
• Fryseposer	✓ ✗	Bare hvis koke- eller ovnssikker. Må ikke være helt tett. Stikk om nødvendig hull med en gaffel.
Vokset eller fettbestandig papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktighet og hindre sprut.

✓ **:Anbefalt**

✗ **:Utrygt**

✓✗ **:Værforsiktig**

NO

MIKROBØLGER

Mikrobølgeenergi trenger inn i maten. Den trekkes til og absorberes av matens vann-,fett- og sukkerinnhold.
Mikrobølgeenergien får molekylene i maten til å bevege seg raskt. Molekylenes raske bevegelse skaper friksjon, og resultatet blir at maten varmes opp.

MATLAGING

Kokekar for mikrobølgeovn:
For at effekten skal bli maksimal, må kokekaret slippe mikrobølgeenergien gjennom. Mikrobølger reflekteres av metall som rustfritt stål, aluminium og kobber, men de kan trenge gjennom keramikk, glass, porselen, plast, papir og tre. Maten må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som kan tilberedes i mikrobølgeovn:
Mange slags matvarer kan tilberedes i mikrobølgeovn, inkludert friske og frosne grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser (også vaniljesaus), supper, puddinger og hermetikk kan også tilberedes i mikrobølgeovn. I det hele tatt er tilberedning i mikrobølgeovn ideell for all mat som vanligvis kan tilberedes på kokeplate. Det gjelder for eksempel smelting av smør eller sjokolade (se kapitlet med spesielle tips).

Tildekking under tilberedning:
Det er svært viktig at maten tildekkes under oppvarmingen, ettersom det fordampede vannet blir varmt og er en del av oppvarmingsprosessen. Maten kan tildekkes på forskjellige måter, f.eks. med en tallerken, et plastlokk eller plastfolie som tåler mikrobølger.

Ventetid:
Etter oppvarmingen er det viktig at maten får stå en stund, slik at varmen får tid til å fordele seg i maten.

Tilberedning av frosne grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Varm opp under lokk i den korteste av tidene i tabellen nedenfor. Fortsett så oppvarmingen til grønnsakene er slik du vil ha dem. Rør om to ganger i løpet av oppvarmingen og én gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter oppvarming. Dekk til under ventetiden.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Spinat	150 g	600W	4½-5½	2-3	Tilsett 15 ml (1spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600W	9-10	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Erter	300 g	600W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Bønner	300 g	600W	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 ss) kaldt vann.
Grønnsakblanding (gulrøtter/erter/ mais)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.
Grønnsakblanding (kinesisk)	300 g	600W	8-9	2-3	Tilsett 15 ml (1 ss) kaldt vann.

NO

Tilberedning av friske grønnsaker

Bruk et passende ildfast fat med lokk. Tilsett 30-45 ml (2-3 ss) kaldt vann for hvert 250 g hvis ikke en annen vannmengde er anbefalt - se tabellen. Varm opp under lokk i den korteste av de angitte tidene i tabellen. Fortsett oppvarmingen til grønnsakene er slik du vil ha dem. Rør én gang under oppvarmingen og én gang etterpå. Dekk til under ventetiden på 3 minutter.

Tips: Skjær de friske grønnsakene i like store biter. Jo mindre biter, jo kortere oppvarming.

Alle friske grønnsaker bør varmes opp med mikrobølgeovnen på full effekt (850 W).

Produkt	Mengde	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Brokkoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Lag like store buketter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250g	5½-6½	3	Tilsett 60-75ml (5-6 ss) vann.
Gulrøtter	250g	4½-5	3	Skjær gulrøttene i like store skiver.
Blomkål	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Lag like store buketter. Skjær de største buket tene i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250g	3½-4	3	Skjær squashen i skiver. Tilsett 30 ml (2 ss) vann eller en smørkule. Kok til den er akkurat mør.
Aubergine	250g	3½-4	3	Skjær auberginen i skiver og dusj med 1 ss sitronsaft.
Purre	250g	4½-5	3	Skjær purren i tykke skiver.
Sopp	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Små sopper kan være hele, større skjæres i skiver. Tilsett ikke vann. Dusj med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Slå av vann før maten serveres.
Løk	250g	5½-6	3	Skjær løken i skiver eller halvdeler. Tilsett bare 15 ml (1 ss) vann.
Paprika	250g	4½-5	3	Skjær paprikaen i små skiver.
Poteter	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i to eller fire like store stykker.
Kålrot	250g	5-5½	3	Skjær kålroten i små terninger.

Tilberedning av ris og pasta

Ris: Bruk et stort ildfast fat med lokk - ris dobler sitt volum under koking. Varm opp under lokk.
Etter at ovnstiden er over, rører du og tilsetter salt eller urter og smør før ventetiden.
Merk: Det er ikke sikkert risen har suget opp alt vannet i løpet av ovnstiden.

Pasta: Bruk et stort ildfast fat. Tilsett kokende vann, en klype salt og rør godt. Varm opp uten lokk.
Rør av og til under og etter oppvarmingen. Legg på lokket før ventetiden og slå av alt vann etterpå.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid(min)	Ventetid(min)	Veiledning
Polert ris (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Naturris (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Risblanding (ris + villris)	250g	850W	17-18	5	Tilsett 5 dl kaldt vann.
Risblanding (ris + korn)	250g	850W	18-19	5	Tilsett 4 dl kaldt vann.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Tilsett 1 liter varmt vann.

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen varmer opp mat på en brøkdel av den tiden en vanlig stekeovn eller en kokeplate trenger.
Bruk effektnivå og oppvarmingstid i tabellen på neste side som en rettesnor.
Tidene i tabellen gjelder for væske med romtemperatur fra +18 til +20°C eller avkjølt matvare med temperatur fra +5 til +7°C.

Størrelse og tildekking
Unngå å varme opp store stykker av f.eks. kjøtt - de kan bli overkokt eller tørke før midten er varm. Oppvarming av små stykker blir mer vellykket.

Effektnivå og røring
Noen matvarer trenger å varmes opp på 850 W, mens andre kan varmes opp på 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Les tabellen. Vanligvis er det bedre å velge lavere effektnivå hvis matvaren er delt i små stykker, hvis det er mye mat eller den er lett å varme opp.
Resultatet blir best hvis du rører godt eller snur matvaren i løpet av oppvarmingen. Hvis mulig bør du også røre før maten serveres.
Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. For å unngå at det koker over og skålder deg, bør du røre før, under og etter oppvarming. La matvaren stå i mikrobølgeovnen i ventetiden. Vi anbefaler at du stikker en plastskje eller en glasspinne ned i væsken. Unngå at det koker over og søler ut ovnen. Beregn heller kortere ovnstid og lengre ventetid.

Ovnstid og ventetid
Når du varmer opp en matvare for første gang, kan det være lurt å notere tiden - til senere bruk.
Pass alltid på at den oppvarmede maten er glovarm helt gjennom.
La maten stå en stund etter oppvarming - slik at varmen fordeler seg jevnt. Den anbefalte ventetiden ved oppvarming er 2-4 minutter, hvis ikke tabellen anbefaler noe annet.
Vær særlig varsom ved oppvarming av væsker og barnemat. Se også kapitlet med sikkerhetsregler.

OPPVARMING AV VÆSKER

Beregn alltid en ventetid på minst 20 sekunder etter at mikrobølgeovnen er slått av, slik at varmen fordeler seg jevnt. Rør om nødvendig under oppvarmingen og ALLTID etter oppvarmingen. For å unngå at det koker over skålder deg, bør du stikke en plastskje eller en glasspinne ned i væsken og røre før, under og etter oppvarming.

OPPVARMING AV BARNEMAT

BARNEMAT:
Tøm maten på en ren, dyp porselenstallerken. Dekk med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

MELK TIL SPEDBARN:
Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten lokk eller kork. Varm aldri opp en tåteflaske med smokken på, da flasken kan eksplodere hvis den overopphetes. Rist godt før ventetiden og igjen før maten serveres! Kontroller alltid melkens eller barnematens temperatur nøye før du gir den til barnet. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37 °C.

MERK:
Barnemat må alltid kontrolleres nøye før maten serveres for å hindre forbrenning. Bruk effektnivå og tid som i tabellen på neste side som en veiledning ved oppvarming.

NO

Oppvarming av væske og mat

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Drikkevarer (kaffe,melk,te, vann med romtemperatur)	150 ml (1kopp) 250 ml (1mugge)	850W	1-1 ½ 1½-2	1-2	Hell over i en kjeramisk kopp og varm den opp igjen uten at koppen er tildekket. Plasser koppen (150 ml) eller muggen (250 ml) i midten av den roterende tallerkenen. Rør forsiktig før og etter oppvarming.
Suppe (avkjølt)	250g	850W	3-3½	2-3	Hell opp i en dyp steintøyst-aerken. Legg på lokk. Rør av og til under opp varming og igjen før ventetid og server-ing.
Gryterett (avkjølt)	350g	600W	5½-6½	2-3	Ha gryteretten i en dyp steintøys tallerken og legg på lokk. Rør av og til under opp-varming og igjen før ventetid og servering.
Pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	4½-5½	3	Legg pastaen (f.eks. spagh-etti eller eggnudler) på flat steintøystallerken og dekk med mikrobølgefolie. Rør før maten serveres.
Fylt pasta med saus (avkjølt)	350g	600W	5-6	3	Legg fylt pasta (f.eks. ravioli eller tortellini) i en dyp taller-ken og dekk med et lokk. Rør av og til under oppvarming og igjen før ventetid og servering.
Tallerkenrett (avkjølt)	350g	600W	5½-6½	3	Legg tallerkenrett for 2-3 på en stein tøystallerken og dekk med mikrobølgefolie.

Oppvarming av barnemat og melk til spedbarn

Bruk tabellens effektnivå og tid som en veiledning ved oppvarming.

Produkt	Mengde	Effekt	Tid (min)	Ventetid (min)	Veiledning
Barnemat (grønnsaker + kjøtt)	190g	600W	30sek	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen omhyggelig.
Barnegrøt (korn+melk + frukt)	190g	600W	20sek	2-3	Tøm maten i en dyp tallerken. Dekk til. Rør etter oppvarming. La stå i 2-3 minutter. Rør godt og kontroller temperaturen nøye før maten serveres.
Melk til spedbarn	1 dl 2 dl	300W	30-40 sek 50 sek til 1min	2-3	Rør eller rist godt og hell melken i en sterilisert glassflaske. Sett den midt på glassplaten. Varm opp uten lokk eller kork. Rist godt og la stå i minst 2 minutter. Rist godt og kontroller temperaturen nøye før maten serveres.

Råd om matlaging (forts.)

TINING

Mikrobølger er ypperlig til tining av frossen mat. Mikrobølger tiner maten skånsomt på kort tid. Dette er særlig nyttig hvis det kommer uventede gjester.

Frosset fjærkre må gjennomtines før tilberedning. Ta av alle metallbånd og ta det ut av innpakningen, slik at væske som kommer ut ved tiningen kan fordampe.

Legg den frosne maten på en tallerken uten lokk. Snu den etter halve tiden, tøm av eventuell væske og fjern innvoller så snart som mulig.
Kontroller maten av og til for å passe på at den ikke kjennes varm.
Hvis mindre og tynnere deler av frossenmaten begynner å bli varme, kan de skjermes ved at man bretter små aluminiumbiter rundt dem under tiningen.

Hvis fjærkre begynner å bli varmt i overflaten, bør du avbryte tiningen og la det stå i 20 minutter før du fortsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre stå en stund for å fullføre tiningen. Ventetiden for fullstendig tining varierer etter mengden på maten som tines. Se tabellen nedenfor.

Tips: Flat mat tines raskere enn tykk, og mindre mengder trenger kortere tid enn større. Dette gjelder både nedfrysing og opptining.

For tining av frossenmat med en temperatur på -18 til -20 grader, er tabellen nedenfor en god rettesnor.

All frossen mat bør tines på effektnivå for tining (180 W, ⁑).

Mat	Mengde	Tid(min)	Ventetid (min)	Veiledning
Kjøtt				
Kjøttdeig	250g 500g	6½-7½ 13-14	5-25	Legg kjøttet på en flat tallerken. Dekk tynne kanter med aluminiumfolie. Snu etter halve tiden!
Svinekjøtt	250g	7½-8½		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	14½-15½	15-40	Legg først kyllingstykkene med skinnsiden ned, den hele kyllingen først med brystsiden ned på en flat tallerken. Dekk de tynnere delene som vinger og ender med aluminiumfolie. Snu etter halve tiden!
Hel kylling	900g	28-30		
Fisk				
Fiskefilet	200 g (2 stuks) 400 g (4 stuks)	6-7 12-13	5-15	Legg frossen fisk midt på en flat tallerken. Legg tynne stykker under tykkere. Dekk smale ender med aluminiumfolie. Snu etter halve tiden.
Frukt og bær	250g	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert 50 g) Brødskive Dansk, mørkt brød (hvete og rug)	2 stk. 4 stk. 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5-20	Legg rundstykkene i en ring eller brød flatt på stekepapir midt på glassplaten. Snu etter halve tiden!

NO

GRILLING

Grillvarmeelementet ligger under taket i ovnen. Det virker når døra er lukket og glassplaten roterer. Roteringen gjør at maten brunes jevnere. Forvarming av grillen i fire minutter vil gi raskere bruning.

Kokekar for bruning:
Bør være ildfast og kan ha metalldeler. Bruk ikke plast av noe slag, den kan smelte.

Mat som passer til grilling:
Koteletter, pølser, biffer, hamburgere, bacon- og skinkeskiver, tynne fiskestykker, smørbrød og ristet brød med pålegg.

VIKTIG:
Når ovnen brukes til ren grilling, må du passe på at grillvarmeelementet henger vannrett under taket og ikke står loddrett mot bakveggen. Husk også at maten må legges på det høye stativet, hvis det ikke anbefales noe annet i veiledningen.

KOMBINASJON (MIKROBØLGER + GRILL)

Denne måten å lage mat på kombinerer strålevarmen fra grillen med hurtig mi robølgeoppvarming. Den fungerer bare når døra er lukket og glassplaten roterer. Takket være roteringen blir maten jevnt brunet.

Kokekar for tilberedning med mikrobølger og grill:
Bruk kokekar som mikrobølgene kan passere gjennom. Kokekaret må være ildfast. Bruk ikke kokekar med metall til kombinert matlaging. Bruk ikke plast av noe slag, den kan smelte.

Mat som passer til kombinasjonen mikrobølger og grill:
Mat som passer til denne kombinerte tilberedningsmåten er all slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (f. eks. innbakt pasta), og mat som trenger en kort steketid for å brune overflaten. Denne måten å lage mat på kan også brukes til store porsjoner som har godt av en brunet og sprø overflate (f. eks. kyllingstykker, snu dem etter halve tiden). Mer opplysninger i grilltabellen.

VIKTIG:
Når ovnen brukes til kombinasjonen mikrobølger og grilling, må du passe på at grillvame- elementet henger vannrett under taket og ikke står loddrett mot bakveggen. Maten bør legges på det høye stativet, hvis det ikke anbefales noe annet i veiledningen. Ellers må den legges rett på glassplaten. Se også veiledningen i tabellen på neste side.

Maten må snus, hvis den skal bli brun på begge sider.

Grillguide for frossenmat

Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som rettesnor.

Frossen mat	Mengde	Effekt	1. side, tid (min)	2. side, tid (min.)	Veiledning
Rundstykker (50 g hver)	2 stk. 4 stk.	Mikrobølger + grill	Mikrobølger + grill 2-3 3-4	Bare grill 1-2 1-2	Legg rundstykkene i ring på stativet. Grill den andre siden av rundsty-kkene til de blir så sprø som du vil ha dem. La dem vente 2-5 minutter.
Baguetter med pålegg (tomater, ost, skinke, sopp)	150 - 200g (2 stk.)	Mikrobølger + grill	10-11	--	Legg frosne baguetter midt på stativet. Legg 2 og 3 frosne baguetter ved siden av hverandre. La dem vente 2-3 minutter etter grilling.
Grateng (grønnsaker eller poteter)	400 g	1.Mikro-bølger (600W) 2.grill	10-12	4-5	Legg den frosne gratengen i et lite, rundt, ildfast glassfat. Sett fatet på sta tivet. La graten-gen vente 2-3 minutter
Pasta (canelloni, makaroni, lasagne)	200 g	Mikrobølger + grill	18-19	4-5	Legg den frosne pastaen i et lite, firkantet, ildfast glassfat. Sett fatet direkte på glassplaten. La pastaen vente 2-3 minutter etter at den er ferdig oppvarmet.

Grillguide for fersk mat

Forvarm grillen med grillfunksjonen i fire minutter.
Bruk effektnivåene og tidene i denne tabellen som en rettesnor.

Fersk mat	Mengde	Effekt	1.sid, tid (min)	2.sid, tid (min)	Veiledning
Ristet brød (loff)	4 st (hvert25g)	Bare grill	3½-4½	3-4	Legg skivene side ved side på stativet
Rundstykker (stekte)	2-4 stk.	Bare grill	2-3	1-2	Legg rundstykkene først med bunnen opp i en ring direkte på glassplaten.
Grillade tomater	200g (2 stk.)	1.Mikrobølger + grill 2. Bare grill	4-5 2-3	--	Skjær tomatene i to. Legg litt ost oppå. Legg dem i ring i på et flatt, ildfast fat. Legg det på stativet.
Toast Hawaii (skiver av ananas, kokt skinke, ost)	300g (2stk.)	Mikrobølger + grilll	9-10	--	Grill brødskivene først. Legg skivene med pålegget på stativet. Legg 2 skiv er rett på stativet. La det vente 2-3 minutter.
Bakte poteter	250g 500g	Mikrobølger + grilll	12-14 16-18	--	Skjær potetene i to. Legg dem i ring. på stativet med den skårne siden mot grillen.
Kyllingstykker	450-500g (2 stk.)	Mikrobølger + grilll	11-12	10-11	Sett kyllingstykkene inn med olje og krydder. Legg dem i en ring med beina mot midten. La det vente 2-3 minutter.
Lammeko-teletter (middels)	400g (4 stk.)	Bare grill	11-13	8-9	Børst lammekotelette-ne med olje og krydder. Legg dem i en ring på stativet. La dem vente 2-3 minutter ettergrillingen.
Stekte epler	2 epler (ca. 400 g)	Mikrobølger + grilll	8½-9½	--	Ta ut kjernehuset av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg noen mandelflak på toppen. Legg eplene på et flatt, ildfast fat. Sett fatet direkte på stativet.

Råd om matlaging (forts.)

SPESIALTIPS

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en liten, dyp glasstallerken. Dekk med plastlokk. Varm opp i 30-40 sek på 850 W, til smøret er smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 3-5 min på 450W, til sjokoladen er smeltet. Rør én eller to ganger under smeltingen.

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten, dyp glasstallerken. Varm opp i 20-30 sek på 300 W, til honningen er smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter. Legg den avrente gelatinen i en liten ildfast bolle. Varm opp i 1 minutt på 300 W. Rør etter smeltingen.

LAGE KAKEGLASUR
Rør ut ferdigglasuren (ca. 14 g) med 40 g sukker og1/4 liter kaldt vann. Varm opp uten lokk i en ildfast bolle i 3½ til 4½ minutter på 850 W, til glasuren er klar. Rør to ganger under oppvarmingen.

LAGE SYLTETØY
Legg 600 g frukt eller bær (gjerne blanding) i en passe stor ildfast bolle med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt. Varm opp under lokk i 10-12 minutter på 850 W. Rør flere ganger under oppvarmingen. Tøm rett ned i små syltetøyglass med skrulokk. La glassene stå på lokket i 5 minutter.

LAGE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (en halv liter) i samsvar med oppskriften på pakken og rør godt. Bruk en passe stor ildfast bolle. Varm opp under lokk i 6½ til 7½ minutter på 850 W. Rør godt flere ganger under oppvarmingen.

BRUNE MANDELFLAK
Legg 30 g mandelflak jevnt utover en middels stor steintøytallerken. Rør flere ganger under oppvarmingen i 3½ til 4½ minutter på 600 W. La stå i 2-3 minutter i mikrobølgeovnen. Bruk grytekluter når du tar ut tallerkenen!

Rengjøring av mikrobølgeovnen

Disse delene av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å hindre at fett og matpartikler bygger seg opp:

- ***Innvendige og utvendige flater***
- ***Dører og dørtetninger***
- ***Dreieskive og rulleringer***

☛ Pass **ALLTID** på at dørtetningene er rene, og at døra lukkes skikkelig.

☛ Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatet og muligvis føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør utvendige flater med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.

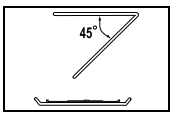
2. Fjern sprut og flekker på innvendige flater eller på rulleringen med såpe og klut. Skyll og tørk.

3. For å løsne fastbrente matpartikler og fjerne lukt kan du sette en kopp med utblandet sitronsaft på glassplaten og varme den i ti minutter på maksimal effekt.

4. Glassplaten tåler oppvaskmaskin. Vask den så ofte det trengs.

✉ Søl IKKE vann i ventilasjonsåpningene. Bruk ALDRI produkter som inneholder slipemiddel eller kjemiske løsemidler. Pass særlig godt på ved rengjøring av dørtetningene, slik at ingen partikler:
- bygger seg opp
- hindrer døra i å lukkes riktig

✉ Vask mikrobølgeovnen innvendig etter hver bruk med et mildt vaskemiddel, men vent til den har kjølt ned, så du ikke brenner deg.



Når du vasker ovnen innvendig, er det lurt å trekke varmeelementet 45° ned for å komme bedre til.

Lagring og reparasjon av mikrobølgeovnen

Når du lagrer mikrobølgeovnen eller bringer den til service, er det noen forholdsregler du bør ta.

Ovnen må ikke brukes hvis dør eller dørtetninger er skadet:

- ***Ødelagt hengsel***
- ***Forvitrede tetninger***
- ***Forvridd eller bøyd ovnsinnfatning***

Reparasjon må bare foretas av kvalifisert servicepersonell

☛ Det ytre kabinettet må **ALDRI** fjernes fra mikrobølgeovnen. Hvis ovnen er defekt og trenger service eller du er i tvil om dens tilstand:
- Trekk støpselet ut av stikkontakten
- Kontakt nærmeste serviceavdeling

✉ Hvis du ønsker å lagre ovnen midlertidig, bør du velge et tørt, støvfritt sted.

Ar sak: Støv og fuktighet kan forringe aktive deler i ovnen.

✉ Denne mikrobølgeovnen er ikke ment for kommersiell bruk.

Tekniske data

SAMSUNGs produkter utvikles kontinuerlig. Vi forbeholder oss derfor rett til å forandre så vel konstruksjonen som denne bruksanvisningen uten forutgående varsel.

Modell	**GE82NC**
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbruk	
Mikrobølgeovn	1300 W
Grill	1100 W
Kombinasjon	1350 W
Varmeeffekt	100 W / 850 W (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Magnetron (elektronrør)	OM75P(31)
Kjølemetode	Kjøleviftemotor
Mål (b x h x d)	
Utvendig	489 x 275 x 398 mm
Innvendig	330 x 211 x 329 mm
Volum	23 l
Vekt	
Netto	ca. 15 kg

Norway

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

Bemerk

Bemerk

SAMSUNG ELECTRONICS

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie